mita cō la mandole agiongendoui la mollicha dun pan̄ biancho / & meza libra di Zuccharo / cō vn pocho de Zenzeuero / Et se voi ch̄ sia giallo vi metterai vn pocho di Zafrano / & tutto il passarai per la stamegna / & mettiralo accocer̄ como e / dutto in laltro capitolo precedente / Et posto al focho v̄ metterai di sopra quellaltra mita di fiori sopra scripti cosi integri / Et quando sia cotta a sufficientia farai le menestre mettendogli di sopra de bone spetie dolci.

Et se atempo di carne vorrai far̄ la dicta menestra gli mitterai tre rossi doua / & distemperarala con brodo di pollo grosso / ó altro bon brodo passandola per la stamegna / & mettendogli il Zuccharo con le altre spetie cō i fiori integri como e / dutto di sopra. Ma nota quando ch̄ sia meza cotta da giongerui doi once de bono strutto / ó di butiro frescho.

Zanzarelli biancki.

Er farne dece menestre In primamente pigliarai vna libra da mandole monde & peste como e dutto di sopre pistando cō esse vn pocho di fior̄ di sambucho / & distemperale cō acqua frescha passandole p la stameqna / Et quando uederai hauer passata la quantita de octo menestre mettirai questa materia cosi liquida accocere i vn vaso seruandone prima de la cruda la quantita de vn bicchiero comuno / & prenderai doi molliche di pane biancho ben grattugiato / & prenderai dece albumi / ó bianchi doua / Et quel bicchieri de lacte sopraditto cō il pane grattugiato & tutte queste cose battirai in seme / agiongendoui meza libra di zuccharo quando ilatte preditto al principio cominciara abollir̄ gli mettirai di sopra questa altra compositiō / & nō la mouerai ne mouerai niente cō il cocchiaro. Poi como lauederai pigliata i seme / farai le menestre mettendogli sopra dele spetie dolci.

Bianco mangiar̄ alm̄ Catalano.

Er farne dece menestre habi vna libra de amandole ben mondo & ben piste / le quali distemperate cō brodo di pollo grosso / ó altro bon brodo passandole per la stamegna le mettirai abollire in vn vaso ben necto Agiogendoui doi once di farina de Riso stemperata & passata cō illacte dellamandole / & lassarai bollir̄ per spatio de vna hora mouēdo & menando sempre cō il cocchiaro Agiongendoui vna meza libra & vn petto di cappone ben ben trito & pisto / il quale sia stato cotto dal principio nel dicto lacte / Et quando tutta questa cō positione sera cotta tu ve agiongerai vn pocha dacqua rosata / & facēdo le menestre tu mettirai di sopra dele spetie dolci.

Capitulo .3°. p far ogni sapore.